АННА УШТЕЙ
АЛИМ ВЕЛИТОВ

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ПЛЮШКИНА

ИЛИ КАК ПРИГОТОВИТЬ ВСЕ ПРАКТИЧЕСКИ ИЗ НИЧЕГО

- 10 способов бесплатно поесть
- Паста народов мира
- Картофельный парадайз
- Изыски русской кухни
- Чудеса из яйца
- Бутерброды как зеркало души
- Мясные чудеса
- На сладенькое

Б+ books

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга для тех, кто часто бывает голоден, но пока (безусловно, временно) не может позволить себе ананасы в шампанском. Кто, вместе с тем, хочет не просто есть, а тешить свой эстетичный желудок чем-нибудь эдаким. Мы говорим с теми, кто прислушивается к пищевой моде. Тебе, о гордый представитель студенчества, или просто бесстрашный рыцарь вкусной жрачки, наша книга.

- Анна Уштей, Алим Велитов
  -
  - 10 способов бесплатно поесть
  - Паста народов мира
  - Картофельный парадайз
  - Изыски Русской кухни, или То, что ты всегда хотел, но боялся приготовить
  - Оладьи
  - Чудеса из яйца
  - Супные озера в кастрюльных берегах
  - Салаты
  - Овощное раздолье
  - Бутерброды как зеркало твоей души
  - Пицца
  - Мясные чудеса
  - Рыбные изыски
  - На сладенькое
  - Вместо заключения
  - Современным хозяйкам на заметку:

Анна Уштей, Алим Велитов КУЛИНАРНАЯ КНИГА ПЛЮШКИНА, или как приготовить все практически из ничего

Эта книга для тех, кто часто бывает голоден, но пока (безусловно, временно) не может позволить себе ананасы в шампанском. Кто, вместе с тем, хочет не просто есть, а тешить свой эстетичный желудок чем-нибудь эдаким. Пусть все остальные грустно уминают скучный обед, приготовленный по рецептам «Вкусной и здоровой пищи». Нет, мы говорим с теми, кто прислушивается к пищевой моде.

Тебе, о гордый представитель студенчества, или просто бесстрашный рыцарь вкусной жрачки, наша книга.

> «Я тебя съем, Красная Шапочка» – сказал сумасшедший пионер и сожрал свою пилотку

10 способов бесплатно поесть

Когда в кошельке и желудке одинаково пусто, не надо отчаиваться. Все мы там были, и ничего, живы пока еще. А все почему? Потому что есть разные способы поживиться, когда ты совсем на мели. Например, **чей-нибудь день рождения.**

Как правило, на днях рождениях вкусно и много кормят. Правда, «к сожаленью, день рожденья только раз в году», но вспомни о поговорке «не имей 100 рублей, а имей 100 друзей». Это как раз тот самый случай. 100 рублей у тебя и так нет, поэтому пригодятся 100, или сколько там есть, друзей. А посему выпиши на листочек все даты дней рождений друзей. Те, что совпадают, можно рассредоточить, сделав соответствующий «звонок другу»: «Поздравляю, но сегодня, к сожалению, не смогу приехать, зато буду рад поздравить тебя лично во вторник». Даже на подарок можно особо не тратиться: цветочек хозяйке и стихи, или витиеватый тост-комплимент вполне должны повлечь за собой приглашение к столу.

> Диета а-ля «Тик-так» – 40 драже съесть на завтрак, 70 – на обед, 100 – на ужин. Дыхание всегда будет свежее, хоть и слабое.

Кстати, есть еще и другой способ растянуть удовольствие – напроситься на так называемое «афтер-пати», или попросту «объедки». Нынче гости закормленные, а хозяева хлебосольные. Целая куча еды остается и просто жаждет, чтобы ее доели те, кто не смог это сделать в основное время праздника.

> «Что-то здесь не так!», подумал Колобок, дожевывая Лису.
>
> …Потом мне будет плохо, но это уж потом…

Если сегодня не случилось ни одного Дня Варенья, то можно **сходить в гости к родственникам.** Не знаю как у тебя, а у автора этих строк столько родни, что он мог бы бесплатно питаться целую вечность. Если у тебя туго с дальней родней, то уж мама, папа и бабушка всегда готовы не просто накормить, а закормить тебя насмерть. Причем, они будут очень рады твоему появлению в любое время суток.

> Лучше переесть, чем недоспать.

Если ты, будучи не вполне сытым, проходишь мимо колхозного рынка, то пополнить внутренние резервы можно, **сняв пробы разных разностей у всех торговцев по очереди.** Единственный риск – это жуткая каша в желудке. Смотри, не перестарайся, когда будешь смешивать сметану с солеными помидорами, иначе рискуешь оставить всю благоприобретенную еду в ближайшем туалете.

Для особ, продвинутых в современных маркетинговых технологиях, предлагается **посетить презентацию с последующим фуршетом.** Во время презентации «всеравночего» стой ближе к столу, а то другие гости, также пришедшие не с целью насладиться информационной частью программы, могут смести все со столов раньше, чем ты преодолеешь необходимую дистанцию. **Посетить промоушн какой-нибудь еды** тоже неплохо, но может оказаться скучновато. Если это, например, промо-акция чая, то попить удастся, а вот поесть – нет.

Ты человек без лишних комплексов? Тогда можно, как бы случайно, **зайти на незнакомую свадьбу.** Риск минимальный, все равно жених с невестой не знают и две трети гостей. Зато там всегда хорошо кормят. Если войти незаметно не получается, представься репортером из местной газеты. Вряд ли у тебя спросят документы, зато постараются принять по высшему разряду.

Для мальчиков есть еще один великолепный способ – броситься на **помощь какой-нибудь одинокой подружке.** Им обычно нужно вкрутить лампочку, или сделать еще какую-нибудь домашнюю ерунду. В благодарность почти наверняка ты будешь сытно накормлен ужином и напоен чаем с плюшками. Девушки – народ благодарный.

Путь к холодильнику женщины лежит через ее сердце.

Прелесть икебаны корова может оценить только на вкус.

Для девочек тоже найдется неплохой метод. Позови в гости друга, которого тебе неудобно раскрутить на ресторанную вылазку и намекни ему, что можно бы перекусить, да нечем. Дальше сама предлагай решение.

Доставка пиццы. Какой русский не любит быстрой еды! Этот способ так же подходит тем, у кого вместо богатенького бой-френда присутствуют небедные родители.

В крайнем случае, можно **навестить старых друзей без видимого повода.** Потому как всегда есть повод невидимый: «Давно не видел, соскучился!» Только убедись, что ты не опаздываешь к ужину. Хотя, если ты в Москве и тебе предлагают чай, скорее всего, это значит, что к нему подадут бутерброды, плавно переходящие в более серьезную еду. Кстати, цветочек хозяйке, если в доме есть женщина, почти гарантирует не только вкусный ужин в краткосрочной перспективе, но и новое приглашение в гости.

Есть и куда более экстремальные варианты. Например, **устроить огород на балконе, кухне или в туалете,** и выращивать на черный день какую-нибудь еду. Как минимум можно вырастить зеленый лук на подоконнике – забот не требует, а витамины с грядки будут круглый год. Главное, чтобы добрые друзья, которые зашли навестить тебя в свое голодное время, не поели весь любовно взращенный огород.

Компания у нас дружная: кто лишний сухарь стрескает, того дружно побьем.

В принципе, можно, не слишком напрягаясь, **заработать на пропитание.** Например, неплохая сдельная работа – **петь в переходе метро.** Можно так же эксплуатировать жалостный речитатив: «Сами мы не местные…». Еще можно **петь в ресторанах.** Говорят, за это кормят. Или пойти **работать в Макдональдс,** там точно кормят. Еда, конечно, дрянь, но все-таки еда. А можно **устроиться в богатый дом домработником.** В этом случае кроме еды еще и зарплату дадут.

Но это, братцы, была только присказка. Сказка будет впереди!

Примем за данность, что у нас есть немножко денег на пропитание.

Или мама, уезжая в отпуск, оставила в шкафах и холодильнике какие-то продукты. Нет, мы не будет размениваться на пошлые макароны с сосиской или картошку с селедкой. Мы приготовим нечто такое, от чего ахнут друзья-подружки и умрут от голодной зависти враги.

Итак, для начала…

Паста народов мира

Да-да, чтобы вкусить национальных спешиалитетов, совершенно не обязательно отправляться в путешествие или тратить кучу денег. Сейчас будем готовить их сами.

Итальянская паста

Берем спагетти, варим до готовности в большом количестве воды. Слив воду, не промываем, а добавляем 1 капельку любого растительного масла. Далее польем кетчупом и потрем сыра – вуаля! Паста готова.

Спагетти «Болоньезе»

Обжарь с луком и любым соусом, порезанную на мелкие кусочки сосиску, завалявшуюся в холодильнике, или остатки вареной колбасы, и добавь в спагетти. Вот тебе, пожалуйста.

Не любишь итальянскую кухню?

Не вопрос, пережарь любые замороженные овощи на сковородке с луком в небольшом количестве растительного масла. Перемешай с готовой пастой, добавь соевый соус – и китайское, а может даже японское горячее блюдо можно подавать на стол. Не забудь подать деревянные палочки, прихваченные во время последнего похода в японский ресторан. Это убедит твоего гостя, что блюдо приготовлено по последнему слову кулинарной техники народов востока.

В спагетти или любые варианты пасты можно добавить творожок или сметану, или вообще что угодно. Просто брось в кастрюлю обычного сливочного масла – вкус пасты мгновенно улучшится.

Паста с мясной подливой

Фарш пережариваешь с луком, чесноком и кетчупом. Солишь и заливаешь небольшим количеством воды. Тушишь некоторое время до готовности фарша. Если подашь как подливу к пасте – получится итальянский вариант. А если перемешаешь с пастой – то знаменитые **«макароны по-флотски».**

Паста грибная

Любые консервированные или свежие грибы пережариваем с луком. Добавляем пару ложек сметаны и немного тушим. Подаем к отдельно сваренной пасте.

Паста «Синьор Помидор»

На постном масле обжариваем лук, нашинкованный не слишком мелко. Помидоры режем круглыми дольками, не слишком тонкими, и добавляем в сковороду с луком. Подливаем немного воды, специй по вкусу и все еще раз тушим. Выкладываем сверху на пасту, красиво размазанную по тарелке. Тарелку с такой пастой украсит консервированная фасоль, горошек, кукуруза и все такое, выложенные отдельными горочками.

Картофельный парадайз

Едем дальше. Ты знаешь, как много блюд можно приготовить из обыкновенной картошки? Да целый вагон!

Отвари картошку прямо «в мундире», то есть чисти ее не до варки, а после. Кстати быстрее и проще всего картошку варить в СВЧ. Просто помой ее, положи в любой пластиковый пакет, заверни его так, чтобы не выходил воздух (только не завязывай, а то лопнет), и положи в СВЧ минут на 10.

Еще в СВЧ здорово варить разные крупы. Берешь банку, сыпешь туда помытую крупу и заливаешь водой так, чтобы она не доходила до краев банки, и в СВЧ на 10 минут. Да, не забудь до варки посолить.

Так вот, когда картошка сварилась, почисти ее (получится легче и быстрее, чем чистить сырую).

Потом порежь круглыми, не слишком тонкими дольками и обжарь в сливочном масле. Можно еще и яйцом залить. Мммм, вкусняшка!

Вместо яйца можно добавить грибы (убедись, что они съедобные). Можно из банки, можно свежие. Грибы лучше обжарить с луком прежде, чем смешивать с картошкой, но и так тоже будет неплохо.

Картофель по-старорусски

Почисти и отвари картошку в чуть подсоленной воде и, слив воду, добавь в нее сливочного масла и мелко порезанного укропа. Это очень вкусно.

Картофель по-датски

Сырую очищенную картошку порежь крупными кусками. Положи в глубокую стеклянную посуду, покрыв дно. Сверху положи слой лука, порезанного кольцами. Потом опять картошку и так далее. Залей все это сливками так, чтобы верхний слой картошки был ими прикрыт. Закрой крышкой и поставь в горячую духовку минут на 30. Убедись, что картошка готова, проткнув дольку из верхнего слоя ножиком. Если картошка мягкая – блюдо готово. Можно подавать как отдельно, так и в качестве гарнира к мясу.

Польские драники

Сырую картошку потри на терке, добавь яйцо и немного муки. Зажарь как оладьи. Ешь со сметаной или с майонезом, если они имеются, или с любым другим соусом.

Печеный картофель

Чистим картофель. Если требуется, режем пополам. Обваливаем в смеси майонеза и разнообразных приправ. Запекаем в духовке на противне. Вкусно и с «таком», и с любым дополнением (мясо, рыба и тому подобное).

«Мама, я больше никогда не буду есть грибы!»
«Это почему?!»
«Я им вчера обещал!»

Изыски Русской кухни, или То, что ты всегда хотел, но боялся приготовить

Речь пойдет о **блинах и оладьях.** Ты, наверное, думаешь, что приготовить блины очень сложно. А вот и нет. Кроме того, это дешево и очень сытно.

Можно купить в магазине готовую блинную смесь, которую только водой развести по инструкции. Если такой вариант дороговат для тебя, возьми муку, добавь туда яйцо, молоко или воду, налей в тесто растительного масла, лучше рафинированного, и добавь соду или любой разрыхлитель. Размешай миксером или ложкой так, чтобы не было комочков. По консистенции тесто должно приближаться к состоянию «жидкая сметана». Жарим на тефлоновой сковороде. Наливаем из ложки теста на сковороду и наклоняем ее в разные стороны, пока блин не растечется по всей поверхности сковороды.

Блины могут быть съедены как просто с маслом, сметаной, медом, сгущенкой, так и с разными начинками.

Традиционное русское блюдо – каша в голове.

Блинчики с мясом

Сырой фарш или остатки вареного мяса перемолоть и пережарить с луком. На блин положить начинки (сколько не жалко), завернуть. Если не лень, обжарить еще раз.

Первый блин в коме.

Блинчики с творогом

Творог смешать со сметаной, сырым яйцом, сахаром или солью по вкусу. Технология та же.

Блинчики с картошкой и грибами (или просто с картошкой)

Лук пережариваем с грибами, смешиваем с картофельным пюре. Дальше все тоже самое.

Блинчики с изюмом, курагой, любым вареньем или свежими ягодами

Их приготовить еще проще. Просто заверни в блин то, что есть, и употреби в пищу. Если ты внезапно разбогател, то блины очень хорошо идут в компании красной соленой.

Блины с икрой

В дорогом ресторане заказываем блины с икрой. Медленно, удивляясь своей расточительности, употребляем в пищу. Запоминаем этот день надолго, если не навсегда – после такого капвложения есть будет не на что еще долгое время.

ВНИМАНИЕ!

Считается крайне понтовым **переворачивать блины** методом подбрасывания их на сковороде. Авторы не советуют это делать, особенно на публике. Нам лично прихо дилось наблюдать, как раскаленные блины, разбрызгивая шипящее масло, прилеплялись к потолку и потом приземлялись на спину и голову подбрасывающего.

Оладьи

Если лень возиться с блинами или, по каким-либо причинам, блин не размазывается равномерно, наплюй и сделай оладьи. Это не менее круто, чем блины, зато делать их быстрее и проще. Тесто то же, только более густое за счет муки. Наливаешь его на сковородку маленькими порциями (обычно на ней помещается 4-5 штучек). Закрываешь крышкой и ждешь, пока оладушки немного поднимутся. Потом переворачиваешь на другую сторону.

В тесто можно добавить яблоко, изюм, курагу, черную смородину. Если хочешь выпендриться окончательно, то добавь в тесто тертый кабачок или еще какой овощ. Получатся овощные оладьи.

Чудеса из яйца

Ты думаешь, что знаешь про яичницу все? А вот и нет. Возможности этого блюда ограничиваются только твоей фантазией. Помнишь, как в кино? «Утром яичница, днем яичница, а ночью – омлет». Если разнообразить начинки, то яичницу можно есть вечно. Главное не перестараться с количеством яиц, съеденных в один день, да и жарить их как следует. А то одна моя подружка говаривала: «Сальмонеллез – забавная болезнь. Пока болеешь, живешь как обычно: ешь, пьешь, спишь. Только все это делаешь, не сходя с унитаза».

Тут вся фишка в начинках. Они, начинки, могут быть самые разные: сало, лук, чеснок, помидоры, сыр, колбаса, сосиски. Практически все, что угодно. Для особо продвинутых эстетов предлагаются:

Еврейская яичница

Яйца разбить, взболтать, смешать с молоком. Мацу поломать на кусочки и бросить в эту смесь. Когда маца немного размокнет, вылить все на сковороду, разогретую со сливочным маслом, накрыть крышкой и пожарить на маленьком огне.

Омлет по-горски

Берем любую зелень, чем больше, тем лучше. Режем как можно мельче и обжариваем на масле, пока зелень не ужарится. Взбиваем яйца с молоком и выливаем в зелень. Жарим. Когда выложишь омлет на тарелку, вкусно сверху помазать сметаной. Но и без нее будет неплохо.

Омлет с начинкой

Жарим омлет как обычно, желательно на широкой сковороде. Отдельно обжариваем фарш с луком или ветчину, сосиски или грибы с луком. Заворачиваем начинку в омлет.

Супные озера в кастрюльных берегах

Не все любят супы, но зато это достаточно бюджетный способ временно утихомирить плачущий желудок. Ты можешь употребить суп из пакетиков, но это не наш метод. Сварить суп может каждый. Сейчас ты в этом убедишься.

Если ты только что сварил картошку, не «в мундире», конечно, то картофельный отвар станет прекрасной основой для супа. То же самое с бульоном от пельменей. Основой для супа может быть бульон или обычная вода. Дальше все просто.

Рецепт румынского борща: 1. Украдите кастрюлю…

Фасолевый суп по-грузински

Немного картошки, луково-морковная пережарка, банка фасоли. Консервированную фасоль можно заменить на горсть сушеной, только ее сперва неплохо замочить часа на два перед готовкой, в противном случае придется дольше варить. Вместо соли хорошо добавить бульонный кубик.

Уха

Нет фасоли, но есть банка консервированной рыбы? Супер! Способ тот же, что и в фасолевом супе, просто вместо фасоли добавим рыбу.

Овощной суп

Любые замороженные овощи пережарить вместе с луком. Если в овощном наборе еще нет картошки, добавить ее. Все остальное тоже самое.

Суп с фрикадельками

Отвари в подсоленной воде маленькие шарики мясного фарша с луком и яйцом. Добавь в любой из вышеописанных супов и доведи до кипения. Вот тебе и суп с фрикадельками.

Суп с клецками

Муку, яйцо, соль и немного воды тщательно перемешиваем до образования густой однородной массы. Чайной ложкой, смоченной в воде, берем тесто и добавляем в кипящую суповую основу (бульон, овощной суп и т.д.) Клецки сделают суп вкуснее и гуще, а главное – сытнее.

Салаты

Обычно приготовить салат не сложно, но и не быстро. Если хочешь изысков, попробуй:

Греческий салат

Крупно режем огурцы, помидоры, листья салата. Добавляем туда порезанные маслины без косточек. Заправляем постным рафинированным маслом. Можно добавить виноградного уксуса и соевого соуса.

Если нужно много недорогого салата, то самый лучший вариант – это

Салат из свежей капусты

Шинкуем капусту, трем морковку на терке, смешиваем, солим. Мнем руками, чтобы капуста дала немного сока. Заправлять лучше майонезом или сметаной.

Всем известны салаты из вареной свеклы или свежей моркови с чесноком: дешево и сердито.

Капуста та же, салат другой

Мелко шинкуем белокочанную капусту. Туда же режем зеленый лук и петрушку – сколько не жалко. Соль по вкусу. Все перемешиваем и заправляем майонезом.

> Питательные салаты из капусты: и на стол подать не стыдно, и сожрут – не жалко.

Курица в ананасах (не путать с ананасами в шампанском)

Кусочки отварной курицы (грудка или что есть) смешать с консервированным или свежим ананасом. Заправить майонезом, смешанным с карри. Соль по вкусу.

Салат фасолевый

Грибы обжариваем с луком, нашинкованным длинным дольками. Фасоль из банки смешиваем с обжаренными грибами. Заправляем майонезом. Прямо перед подачей добавляем немного сухариков.

Овощное раздолье

Добавь в луковую пережарку любые овощи (консервированный горошек, фасоль, кукурузу и пр.) и подай его к отварному рису. Если полить это соевым соусом, то получится китайское горячее блюдо. При подаче на стол можешь смешать рис с овощами, или положить рис горкой в центре тарелки, а овощи рядом или вокруг. Вот тебе и ресторанная концепция.

Икра красная, свекольная

Варим свеклу. Когда сварится, чистим ее от кожуры и натираем на крупной терке. В глубокой сковороде обжариваем лук, смешиваем с натертой свеклой и снова обжариваем. Добавляем томатной пасты, немного воды, соли. Тушим на медленном огне минут 10. Подавать холодной. При желании перед употреблением можно добавить немного рассола или уксуса для остроты.

Я слива лиловая,
Спелая, садовая!
Я абрикос,
На юге рос.
А я маракуя… Даже не знаю, Что сказать…

Сотэ (Баклажаны парижские)

Нарезаем баклажаны крупными кружками, обжариваем на растительном масле. Отдельно обжариваем лук, порезанный кольцами, морковь, тертую на крупной терке, и сладкий перец кусочками. В глубокую посуду укладываем слоями все, что нажарили. Заливаем томатной пастой, разведенной в воде. Соль по вкусу. Тушим минут 10. Съесть в холодном виде.

Зеленая фасоль по-армянски

Стручковую зеленую фасоль отварить в небольшом количестве подсоленной воды. На глубокой сковороде обжарить в масле лук, кусочки колбасы или сосиски (если есть). Добавить фасоль, немного обжарить и залить сырым яйцом. Хорошо

перемешать. За пару минут до готовности можно засыпать тертым сыром.

Бутерброды как зеркало твоей души

Бутерброд может быть с чем угодно: с горчицей, солью, кетчупом, чаем, с «таком» – если дела совсем плохи. Если еще не все потеряно, то бутерброд можно сделать с мясом, колбасой, паштетом, сырами и проч. Приятно положить на готовый бутерброд кусочек листового салата, огурец или помидор. Гурманам наверняка понравятся горячие бутерброды.

Горячие бутерброды на двоих

Берем два кусочка белого хлеба, кладем на тарелку. Начинка: колбаса, лук, помидор, соленый огурец, кетчуп, майонез. Сверху закрываем куском сыра. Ставим в СВЧ на одну минуту.

«Сотрите защитный слой с бутерброда, и выиграйте кусочек белого хлеба»

Творожные бутерброды

Белый хлеб мочим в молоке и раскладываем на противне. Сверху на каждый кусок кладем творог, смешанный с сахаром, изюмом и яйцом. Запекаем в духовке.

Канапе

Черный хлеб режем тонкими ломтиками и обжариваем на постном масле. Чеснок давим и смешиваем с майонезом. Поливаем майонезным соусом каждый кусочек и сверху натираем сыра. В каждый кусочек втыкаем зубочистку.

Бесплатный сыр получает вторая мышка.

Пицца

Если к тебе неожиданно нагрянули гости и надо их быстро накормить, то пицца – самый лучший выход из положения. Существует масса способов готовить пиццу, но мы тебе расскажем три самых простых.

Первый – это просто **заказать ее по телефону.** Достаточно быстро и никаких хлопот. Минус – не самый бюджетный вариант.

Далее по экономичности следует **замороженная пицца.** Тоже быстро и без напряга. Главное не забыть снять упаковку. Готовится 15 мин в СВЧ. Можно добавить тертого сыра, да и других ингредиентов, поскольку жадные производители вечно экономят на нас.

Третий способ **самый вкусный,** хоть и более замороченный. Купить замороженное тесто, или, если это дороговато, нарезать тонко белый хлеб. Хлеб обмакнуть в яйцо с молоком, уложить на дно противня или сковородки. Сверху сыплем все, что есть в холодильнике, предварительно нарезав это «все, что есть» кубиками. В ход могут идти колбаса, сосиски, вареная картошка, лук, любые овощи, чеснок, да хоть кильки в томатном соусе. Засыпаем тертым сыром, заливаем майонезом и в духовку на 10 мин. Вот и все дела, суперпицца готова!

Мясные чудеса

Мясные блюда, в принципе, не самая бюджетная еда, зато сытная. Есть много эффектных блюд, которые несложно и недолго готовить. Особенно они выгодны, если нужно произвести впечатление.

Буженина

Берем кусок свинины без кости. Если мясо будет не совсем постным, а с прожилками жира – даже лучше, потому что получится сочнее. Надрезаем его ножом в нескольких местах со всех сторон и в надрезы вкладываем кусочки чеснока. Обмазываем весь кусок солью и любыми специями, которые только есть под рукой. Кладем на противень и засовываем в разогретую духовку. Выпекать при 150-180 градусах меньше часа. Чтобы убедиться в готовности, вынимаем мясо и надрезаем его. Идеальный момент – когда из надреза потечет прозрачный сок. Если сок с кровью – дожарить. Не пересушите!

Употреблять можно как в холодном, так и в горячем виде. С гарниром и без. На бутербродах и просто так.

– Официант, можно еще больше поджарить этих перепелов?!

– А что, плохо прожарены?

– Не знаю, но они у меня салат на тарелке жрут!

Печеночный паштет

Очень вкусно и совсем не сложно. Говяжью печень отвариваем около 30 мин. В воду во время варки добавляем лук и морковь. Делаем луковую пережарку на постном масле. Масло – чуть больше обычного. Перемалываем печень, морковь и лук вареные и лук жареный в мясорубке вместе с маслом, перемешиваем. Паштет готов. Гурманы добавляют в него сваренные вкрутую и мелко порезанные яйца. Рекомендуется есть с белым хлебом со сливочным маслом.

Ежики в тумане

Мясной фарш смешивается с сырым рисом и луком. Руками слепить шарики и разместить на дне кастрюли так, чтобы заполнить все пространство. Томатная паста или кетчуп смешивается с водой. Этим заливаются ежики. Тушить на слабом огне до готовности риса. Подавать со сметаной или майонезом.

ВНИМАНИЕ!

Убедись, что при изготовлении фарша ни один ежик не пострадал, заблудившись в тумане!

Мясо в сладком соусе по-китайски

Кусочки мяса среднего размера обжарить с крупно порезанным луком. Посолить. Много томатной пасты смешать с водой и вареньем без цельных ягод (протертая смородина и тому подобное). Если есть и не жалко, добавьте бокал сухого вина, оно сильно улучшит вкус и сделает мясо мягче. Залить мясо полученным томатным соусом (он должен быть сладким) и долго тушить на медленном огне. Подавать можно с гарниром и без.

ВНИМАНИЕ!

Если соус остался, когда мясо уже съедено, в нем можно потушить котлеты, или добавить его в «Ежиков в тумане» (см. выше).

Мясо в кляре

Кусочки мяса среднего размера без жилок посолить, поперчить, а можно также и отбить для пущей мягкости. Обмакнуть во взбитое яйцо и сразу обвалять в муке. Жарить на среднем огне до образования хрустящей корочки.

Котлеты (это легко)

Фарш: перемалываем вместе мясо, лук, белый хлеб. Добавляем сырое яйцо. Можно добавить майонез – придаст котлетам сочности.

Руками лепим котлеты и жарим в разогретом масле.

Тефтели

Готовим фарш (как для котлет), лепим тефтели, выкладываем в глубокую сковороду. Заливаем на 2/3 густым томатным соусом: томатная паста или кетчуп с водой, тушим.

Ленивые голубцы

Мясной фарш, как для котлет, но без яйца. Капусту мелко пошинковать и смешать с фаршем. Слепить тефтельки и уложить на дно кастрюли или глубокой сковороды. Залить соусом из томатной пасты или кетчупа с водой. Тушить до готовности.

Запеканка по-польски

Готовим фарш как для котлет, делим на две части. Жарим лук и смешиваем с гречневой кашей. Можно добавить сырое яйцо.

На дно глубокой сковороды укладываем фарш, на него слой гречки, сверху снова фарш. Выпекаем в духовке.

Рыбные изыски

Форшмак

Если ты угостишь друзей форшмаком – они умрут от зависти, что ты умеешь готовить такое одновременно изысканное и понтовое блюдо. А вместе с тем, изготовить форшмак очень легко. Чистим селедку. Можно купить готовое филе селедки, но выйдет дороже. Перемалываем селедку в мясорубке с сырым луком, яблоком и белым хлебом. Отварить яйцо, помять его вилкой и добавить к рубленой селедке. Плюс столовая ложка растительного масла, чайная ложка сахара и немного уксуса по вкусу. Вот и все дела. Можно подать как бутерброды, так и просто как отдельное блюдо.

ВНИМАНИЕ!

Рекомендуем в разговоре небрежно упомянуть, что форшмак – это знаменитое еврейское блюдо. Такие глубокие познания будут восприняты с уважением и почтением, что прибавит тебе баллов в любой компании.

Рыбные тефтельки

В рыбный фарш добавляем лук и соль, руками лепим круглые тефтельки. Тушим в кастрюле или глубокой сковороде на медленном огне минут 30.

Золотая рыбка

Берем абсолютно любую рыбу. Чистим, режем на большие куски, солим, перчим и засыпаем всеми подряд специями. Раскладываем на противне. Засыпаем сверху свежим луком, майонезом и, в конце, тертым сыром. Запекаем в духовке примерно полчаса.

Рыба в томатном маринаде

Опять-таки подойдет любая рыба. Жарим много лука и моркови, добавляем побольше томатной пасты и снова обжариваем. Рыбу режем крупными кусками. В кастрюле или глубокой сковороде выкладываем слоями рыбу и овощи. Заливаем водой так, чтобы слегка покрыть верхний слой. Тушим на медленном огне минут 40.

Рыбка в кляре

Для этого блюда больше подходит рыба без костей. Режем ее, милую, на средние куски. Солим-перчим. Макаем во взбитое яйцо и обваливаем в муке. Зажаривать в кипящем масле.

ВНИМАНИЕ!

Во время жарки не отвлекаемся (на телевизор, секс и прочее), а то рыбку можно и пересушить.

На сладенькое

Шарлотка

Противень, смазанный сливочным маслом, засыпается мелко нарезанными яблоками (лучше кислыми).

Тесто: стакан сахара миксером взбивается с тремя-четырьмя яйцами до белого цвета и замешивается со стаканом муки.

Тестом залить приготовленные яблоки. Проследить, чтобы тесто равномерно растеклось по всей поверхности противня. Выпекать при температуре 120 градусов примерно 30 мин. до образования золотистой корочки. Порезать теплым.

ВНИМАНИЕ!

Чтобы убедиться, что любой пирог пропекся, проколи его спичкой. Если спичка осталась сухой, значит, пирог уже готов.

Пирог «Черная ночь»

Стакан молока (можно кислого) или кефира смешать со стаканом любого варенья (можно позапрошлогоднего и засахарившегося), добавить стакан муки и чайную ложку соды, гашенную уксусом. Все тщательно перемешать, вылить на противень (обмазанный маслом) или в глубокую форму для выпечки. Выпекать при 120 градусах минут 40.

ВНИМАНИЕ!

Если тебе нужен торт, смажь этот пирог сверху любым кремом, сметаной с сахаром, сгущенкой (можно вареной) или кисленьким вареньем. Можно также пропитать небольшим количеством вина, смешанным со сладкой водой.

Фруктовый салат

Режем любые фрукты: бананы, яблоки, груши, ананас. Можно добавить изюм, курагу – все, что доступно.

Заливаем сливками, взбитыми с сахаром. Или кладем мороженое. Или сахарный сироп: в теплую воду добавить много сахара. Можно даже проварить, но обязательно остудить. Или добавляем тертый шоколад. Попробуй добавить вместо сливок сметану. Обещаю, тебе понравится.

Печеные яблоки

Берем небольшие яблоки и, не разрезая, удаляем из них сердцевину. Засыпаем внутрь сахар. Кладем на глубокую тарелку и запекаем в СВЧ.

Если такая ювелирная работа тебе не удалась, яблоки можно порезать маленькими дольками, засыпать сахаром и добавить немного воды. Дальше тушить на плите или в СВЧ.

Вместо заключения

Человек – посредник между продуктовой лавкой и унитазом.

Помни, что если ты последуешь нашим рецептам, приготовишь все эти прекрасные блюда и съешь их не в одиночестве, а накормишь друзей, у тебя есть все шансы быть долгое время накормленным в ответ!

Современным хозяйкам на заметку:

– Чтобы определить, посолен ли борщ, достаточно опустить в него два электрода и пустить по ним ток. Если появится запах хлора – борщ посолен.

– Обед покажется вам намного вкуснее, если перед этим не есть два дня.

– Вегетарианский суп будет намного питательней, если в него добавить говядины.

– Если сосиски отварить с кубиком говяжьего бульона, они буду приятно пахнуть мясом.

– Если у вас нет мясорубки, попробуйте продавить мясо через дуршлаг.

– Ничто так не украсит ваш праздничный стол, как петарда в салате «Оливье».

– Березовый сок станет вкуснее, если в него добавить мякоти.